

หลักสูตรโครงการจัดการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเองด้านการพัฒนาอาชีพ
(รูปแบบกลุ่มสนใจ)

หลักสูตรการทำบานาน่า ช็อกโกแลต
(กลุ่มอาชีพพาณิชยกรรมและบริการ)

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอทุ่งหัวช้าง
สำนักงานส่งเสริมการเรียนรู้จังหวัดลำพูน
กรมส่งเสริมการเรียนรู้

หลักสูตรการทำบ้านนา ช็อกโกแลต

จำนวน 3 ชั่วโมง

ความเป็นมา

การจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพมุ่งเน้นการพัฒนาเพื่อเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถของประชาชนกลุ่มเป้าหมาย ให้สามารถประกอบอาชีพ สร้างรายได้ที่มั่นคงและมั่นคง เป็นบุคคลที่มีวินัย เปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่นและสังคม เน้นการจัดการศึกษาที่ยึดพื้นที่เป็นฐาน โดยสถานศึกษาต้องวิเคราะห์ศักยภาพ 5 ด้าน ของแต่ละพื้นที่ ได้แก่ ศักยภาพด้านทรัพยากรธรรมชาติ ศักยภาพด้านภูมิอากาศ ศักยภาพด้านภูมิประเทศ ศักยภาพด้านศิลปวัฒนธรรมประเพณี และศักยภาพด้านทรัพยากรมนุษย์ และวิเคราะห์ข้อมูลวิถีการดำเนินชีวิต ความต้องการ และประชาชนในภูมิภาคต่างๆ ที่เป็นผู้ให้บริการผลิตผลของสถานศึกษา การวิเคราะห์ข้อมูลดังกล่าวจะนำมาสู่การกำหนดหลักสูตรอาชีพที่สถานศึกษาจะจัดการเรียนการสอนได้

ศร.ตำบลบ้านปวง จึงจัดทำหลักสูตรการทำบ้านนา ช็อกโกแลตขึ้น เพื่อตอบสนองพฤติกรรมการรับประทานอาหารของผู้บริโภคที่เปลี่ยนไปในปัจจุบัน โดยมักจะเลือกอาหารที่สามารถรับประทานได้ง่ายและมีวิธีขั้นตอนการทำไม่ซับซ้อน ด้วยวิธีการทำที่ง่าย สะดวก รวดเร็ว จึงมีกระบวนการจัดการเรียนรู้หลักสูตรการทำบ้านนา ช็อกโกแลตขึ้นเพื่อเป็นอีกทางเลือกหนึ่งที่จะสร้างมูลค่าและสามารถจัดจำหน่ายสินค้า โดยการเรียนเน้นการปฏิบัติจริง และให้ผู้เรียนที่เรียนจบจากหลักสูตรอาชีพมีความมั่นใจว่าจะสามารถประกอบอาชีพสร้างรายได้ ได้อย่างแท้จริง

หลักการของหลักสูตร

การจัดการศึกษาเพื่อการพัฒนาอาชีพหลักสูตรการทำบ้านนา ช็อกโกแลตเพื่อการมีงานทำ กำหนดหลักการไว้ดังนี้

1. เป็นหลักสูตรที่เน้นการบูรณาการให้สอดคล้องกับศักยภาพด้านต่างๆ 5 ด้าน ได้แก่ ศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพภูมิประเทศและทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี และวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ในแต่ละพื้นที่
2. มุ่งพัฒนาคอนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพทั่วถึงและเท่าเทียมกัน สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง และเป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่น และสังคม
3. ส่งเสริมให้มีความร่วมมือในการดำเนินงานการจัดการศึกษาอาชีพเพื่อการมีงานทำร่วมกับภาคีเครือข่าย
4. เน้นการฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ความเข้าใจ และสามารถนำไปประกอบอาชีพได้ให้เกิดรายได้ที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอาชีพ

จุดมุ่งหมายของหลักสูตร

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ และฝึกทักษะการทำบานาน่า ช็อกโกแลต
2. เพื่อให้ผู้เรียนมองเห็นช่องทางและตัดสินใจประกอบอาชีพ ที่สอดคล้องกับศักยภาพตนเอง ชุมชน และสิ่งแวดล้อม จนสามารถสร้างรายได้ที่มั่นคงได้
3. เพื่อให้ผู้เรียน มีคุณธรรม จริยธรรม และจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ชุมชนและสังคม

กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมายคือประชาชนกลุ่มเป้าหมายนอกระบบโรงเรียน

1. ผู้ที่ไม่มีอาชีพ
2. ผู้ที่มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา จำนวน 3 ชั่วโมง

โครงสร้างหลักสูตร

1. ช่องทางการประกอบอาชีพการทำบานาน่า ช็อกโกแลต จำนวน 30 นาที
 - 1.1 ความรู้เบื้องต้นในการประกอบอาชีพการทำบานาน่า ช็อกโกแลต
 - 1.1.1 การลงทุน
 - 1.1.2 กระบวนการผลิต การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์และวัตถุดิบ
2. ทักษะการประกอบอาชีพการทำบานาน่า ช็อกโกแลต จำนวน 2 ชั่วโมง
 - 2.1 ขั้นตอนการเตรียมการก่อนการประกอบอาชีพ
 - 2.1.1 สถานที่
 - 2.1.2 การเตรียมอุปกรณ์การทำบานาน่า ช็อกโกแลต
 - 2.2 ขั้นตอนการทำการทำบานาน่า ช็อกโกแลต
 - 2.3 บรรจุภัณฑ์บานาน่า ช็อกโกแลต
3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำบานาน่า ช็อกโกแลต จำนวน 30 นาที
 - 3.1. การควบคุม ปริมาณ คุณภาพการผลิตและพัฒนารูปแบบผลิตภัณฑ์
 - 3.2 การลดต้นทุน

จัดกิจกรรมกระบวนการเรียนรู้ ดังนี้

1. วิทยากรบรรยายความรู้เบื้องต้นในการประกอบอาชีพการทำบานาน่า ช็อกโกแลต
2. วิทยากรให้ความรู้เรื่องทักษะการประกอบอาชีพการทำบานาน่า ช็อกโกแลต
3. ผู้เรียนฝึกปฏิบัติจริง
4. วิทยากรประเมินผลงานของผู้เรียน จากนั้นสรุปผลและบอกการควบคุม ปริมาณ คุณภาพการผลิต และการลดต้นทุนการผลิต

สื่อการเรียนรู้

1. สื่อเอกสารใบความรู้ในการบรรยายและสาธิตอาชีพและการฝึกปฏิบัติจริง
2. สื่ออิเล็กทรอนิกส์ คลิปวิดีโอตัวอย่างการทำบานาน่า ช็อกโกแลต
3. วัตถุประกอบการณ์ในอาชีพที่มีการใช้จริง

การวัดและประเมินผล

1. การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
2. การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้และจบหลักสูตร

การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงานที่มีคุณภาพ ตรงตามหลักการของหลักสูตร

เอกสารหลักฐานการศึกษา

1. หลักฐานการประเมินผล
2. ทะเบียนคุมวุฒิบัตร
3. วุฒิบัตรการศึกษา ออกโดยสถานศึกษา

ลงชื่อ..........ผู้เสนอหลักสูตร
(นายสุกวิชัย ศรีสอนใจ)
ครู กศน.ตำบล

ลงชื่อ..........เห็นชอบหลักสูตร
(นายปฐม ดีบหน่อ)
ประธานกรรมการสถานศึกษา

ลงชื่อ..........ผู้อนุมัติหลักสูตร
(นางสาวอรัญญา ทาอาสา)
ครู รักษาการในตำแหน่ง
ผู้อำนวยการ สกร.อำเภอทุ่งหัวช้าง

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรการทำบานาน่า ช็อกโกแลต

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1. ช่องทางการประกอบอาชีพทำบานาน่า ช็อกโกแลต	1.1 อธิบายความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำบานาน่า ช็อกโกแลต 1.2 อธิบายความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำ บานาน่า ช็อกโกแลต	1.1 ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำบานาน่า ช็อกโกแลต 1.2 ความรู้เบื้องต้นในการประกอบอาชีพการทำบานาน่า ช็อกโกแลต 1.2.1 การลงทุน 1.2.2 กระบวนการผลิต การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์และวัตถุดิบ	1. วิทยากรบรรยายความรู้เบื้องต้นในการประกอบอาชีพการทำบานาน่า ช็อกโกแลต ประกอบด้วย 1.1 การลงทุน 1.2 กระบวนการผลิต การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์และวัตถุดิบที่ใช้ทำบานาน่า ช็อกโกแลต	30 นาที	-
2.ทักษะการประกอบอาชีพการทำบานาน่า ช็อกโกแลต	2.1 บอกวิธีการจัดเตรียมสถานที่ ในการประกอบอาชีพการทำบานาน่า ช็อกโกแลต ได้ถูกต้อง 2.2 บอกวัสดุ อุปกรณ์และวัตถุดิบที่ใช้ในการทำบานาน่า ช็อกโกแลต ได้ถูกต้อง 2.3 บอกขั้นตอนการทำบานาน่า ช็อกโกแลต ถูกต้องตามขั้นตอนที่ได้มาตรฐาน	2.1 ขั้นตอนการเตรียมวัสดุ อุปกรณ์การทำบานาน่า ช็อกโกแลต 2.2 ขั้นตอนการฝึกทักษะการทำบานาน่า ช็อกโกแลต	2. วิทยากรให้ความรู้ การเตรียม สถานที่ อุปกรณ์ ในการประกอบอาชีพการทำบานาน่า ช็อกโกแลต 2.1 ผู้เรียนฝึกปฏิบัติจริงให้เกิดทักษะในการเตรียมวัสดุอุปกรณ์ 2.2 วิทยากรสาธิตการทำบานาน่า ช็อกโกแลต 2.3 ผู้เรียนฝึกปฏิบัติจริงให้เกิดทักษะการทำบานาน่า ช็อกโกแลต 2.4 วิทยากรประเมินผลงานของผู้เรียน	-	2

เรื่อง	จุดประสงค์การเรียนรู้	เนื้อหา	การจัดกระบวนการเรียนรู้	จำนวนชั่วโมง	
				ทฤษฎี	ปฏิบัติ
3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำбанาน่าช็อกโกแลต	3.1 สามารถบริหารจัดการควบคุม วางแผน กระบวนการผลิตการทำбанาน่าช็อกโกแลต	3.1 การบริหารจัดการการทำбанาน่า ช็อกโกแลต 3.1.1 การควบคุมปริมาณ คุณภาพ การผลิต 3.1.2 การลดต้นทุน	3. วิเคราะห์สรุปผลและบอกการควบคุม ปริมาณ คุณภาพการผลิต และการลดต้นทุน ร่วมกับผู้เรียน	30 นาที	-